Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tortilla de patatas con cebolla

8 raciones 270 kcal

Ingredientes

- **2kg** de patatas cortada en láminas finitas
- **6** huevos camperos
- **1** cebolla dulce en dados de 1cm
- **1** chorrito de leche (opcional)
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	9,9 g
Grasas	5,8 g
Hidratos	46 g
Fibra	5,8 g

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aove, añadimos la cebolla, un poco de sal y pochamos a fuego medio.
2. Cuando la cebolla esté pochada y doradita, añadimos las patatas, removemos para que se unten bien de aove (ponemos un poco más si lo vemos necesario), tapamos y ponemos a fuego medio para que se vayan cocinando, unos 20-25 min.
3. En un bol batimos los huevos, ponemos una pizca de sal, la leche (esto le dará más jugosidad) y batimos.
4. Una vez tenemos las patatas listas, las añadimos al bol junto con los huevos, mezclamos y en otra sartén más pequeña engrasada previamente con aove y a fuego alto, vertimos.
5. Bajamos a fuego medio para que se vaya cocinando, cuando veamos que puede estar doradita le damos la vuelta y seguimos cocinando hasta tenerla dorada por ambos lados.
6. Podemos servirla caliente o fría.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya